34e Année. — Tome LXVI N° 1702 Paris, 10 Février 1927

# REVUE DE VITICULTURE

## REMISE EN ETAT D'UNE PARCELLE DE VIGNE EN VOIE DE DÉPERISSEMENT

Dans une étude sur les causes de dépérissement de la vigne, parue en 1924 (1), nous attirions, en particulier, l'attention des viticulteurs sur certaines maladies du système radiculaire qui menacent directement la vie de la plante. Nous faisions allusion à un cas observé en Anjou, occasionné par l'action concomitante du *Phylloxéra* et du *Roesléria Hypogea*. Dans la présente note, nous nous proposons d'étudier ce cas de dépérissement dans sa cause et ses manifestations ; nous indiquerons ensuite les remèdes que nous avons expérimentés avec succès sur une parcelle de vigne très atteinte et qui nous ont permis, en l'espace de trois ans, de remettre en bon état de culture cette vigne que le propriétaire se disposait à arracher.

La région du Puy-Notre-Dame où nous avons constaté ce cas de dépérissement fut, en Anjou, une des premières envahies par le Phylloxéra. Les terrains de cette région appartiennent aux *Turonien* (craie, tuffeau) et au *Cénomanien* (marnes à ostracées) et le vignoble fut reconstitué, en utilisant comme porte-greffe le 1202 et l'*Aramon × Rupestris Ganzin N° 1*.

Les observations que nous avons faites sur place, en octobre et novembre 1923, chez plusieurs propriétaires de la région, et notamment chez M. Albert, à Chavanes, nous ont montré sur les radicelles des souches souffreteuses ou mortes, des *nodosités* nombreuses et sur les racines âgées, quelques *tubérosités*, particulièrement sur les vignes greffées sur *Aramon × Rupestris Ganzin N° 1* ; par ailleurs, dans les taches, les caractères extérieurs de la végétation étaient bien ceux des vignes phylloxérées. Mais il existait, nous semblait-il, une disproportion assez grande entre l'importance des lésions et la gravité des dégâts, au point que nous fûmes amené à penser que les dépérissements n'avaient pas pour cause unique le Phylloxéra.

L'examen des souches très atteintes ou mortes nous a montré l'existence fréquente, sur les racines, des fructifications du *Roesleria Hypogea*. Dans cer-

(1) *Bulletin de la Société Industrielle et Agricole d'Angers*, année 1924, page 91 et comptes rendus *de l'Assemblée générale de la Société des Agriculteurs de France*, session de 1924.

taine tache, ce dernier cryptogame paraissait être la cause dominante du dépérissement. Toutefois, par l'examen de nombreuses coupes de racines atteintes fait au laboratoire, nous avons pu voir que seuls les canaux des tissus morts étaient envahis par le mycélium ; nous n'avons pu l'observer, dans les tissus du bois, sur aucune racine vivante. Nous devons donc admettre que le *Roesleria* n'est ici qu'un saprophyte et que son développement est consécutif à celui du *Phylloxéra* dont il vient accentuer ou compléter l'action dévastatrice.

La parcelle sur laquelle nous avons institué des traitements pour combattre simultanément les deux maladies et essayé de ramener la vigne à un bon état de végétation, appartient à M. Albert, de Chavanes. Le sol est de formation *cénomanienne* (marnes à ostracées) et sa profondeur est de 40 centimètres environ.

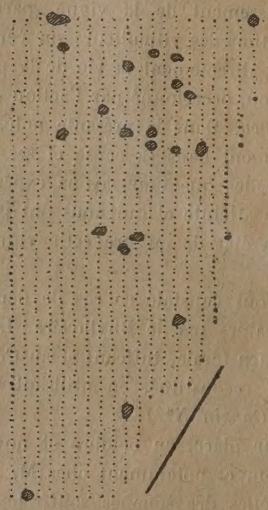

Fig. 5.500. — État du vignoble en 1923. Taches dues au Phylloxéra et au pourridié.

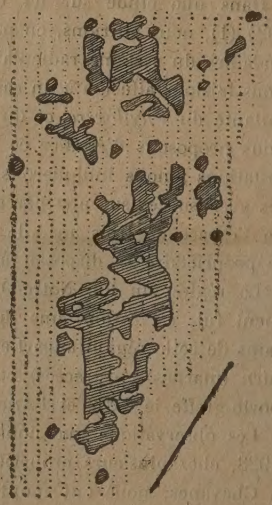

Fig. 5.501. — État du vignoble en 1926, après trois années de traitement.

Le porte-greffe est l'*Aramon × Rupestris Ganzin N°* 1 en mélange avec du 1202. La plantation a 25 ans d'âge environ et c'est à partir de la quinzième année que des fléchissements ont commencé à se produire. Les racines examinées autrefois à l'Ecole de Montpellier furent déclarées phylloxérées. Le propriétaire eut recours au sulfure de carbone et essaya, sans succès, de relever la végétation par des fumures organiques.

Au début de nos essais, la proportion des souches atteintes dans cette parcelle qui en comprenait 1.230 (un peu plus d'un quart d'hectare) était de 29 *pour* 100.

Nous avons eu recours, trois années de suite, aux traitements suivants :

*En* 1924 : *a*) Application de 145 kg. de sulfure de carbone les 28 janvier et 4 avril ; *b*) pulvérisation d'arsénite de soude (10 kg. pyralion) sur les souches, le 1er avril ; *c*) épandage de 50 kg. de nitrate de soude, le 15 juin.

La récolte obtenue fut de 11 hectolitres ; en fin de saison, nous constations que la maladie était en voie de régression légère (27 *p.* 100 *de souches atteintes*).

*En* 1925 : Application de 83 kg. de sulfure de carbone, pulvérisation de 10 kg. de pyralion en solution et épandage de 65 kg. de nitrate de soude, à des époques correspondantes aux précédentes.

La récolte fut de 9 hectolitres et nous ne comptions plus que 9,4 *pour* 100 *de souches atteintes.*

*En* 1926 : Application de 85 kg. de sulfure de carbone, le 7 mai ; 10 kg. de pyralion le 2 mars et 65 kg. de nitrate de soude, au début de juillet.

La récolte, par suite de *la gelée* des 9 et 10 mai, n'est que de 5 hectolitres, mais la vigne a pris une vigueur nouvelle et nous ne comptons plus que 1,7 pour 100 de *souches atteintes.*

Les chiffres de récolte ne sont donnés que comme indication ; ils ne sauraient ici infirmer, en quoi que ce soit, l'effet des traitements, car la production a été influencée par des causes étrangères ; bonne en 1924, elle fut particulièrement réduite en 1926, dans toute notre région.

La proportion fortement décroissante des souches atteintes nous indique, par contre, l'amélioration de l'état du vignoble de 1924 à 1926. (Voir les planches ci-contre, fig. 5.500 et 5.501.)

Ce résultat a été obtenu avec une dépense annuelle de 400 francs en moyenne, soit 1.365 francs par hectare. Cette dépense est évidemment élevée et la question qui se pose est la suivante : est-il préférable de prolonger la vie d'un vignoble ou de procéder à une nouvelle plantation ? Si l'on songe au prix de revient d'une plantation de vigne, on conviendra que l'essai pouvait être tenté et d'autant mieux que l'on ne pouvait être assuré que sur ce terrain, une nouvelle plantation de vigne eût donné de bons résultats, sans recourir à une désinfection sérieuse du sol, et à un changement dans les porte-greffes.

Le résultat *remarquable* et *relativement rapide* de ce traitement est dû à plusieurs actions combinées, à celle du sulfure de carbone qui est bien connue et qui s'est exercée simultanément contre le *Phylloxéra* et le *Roesleria ;* à celle du nitrate de soude qui a favorisé la végétation et l'émission de nouvelles radicelles, donnant un chevelu abondant ; enfin à l'action de l'arsénite de soude, mal connue dans son mécanisme, mais appréciable dans ses effets contre certaines maladies du tronc. Dans les études que nous poursuivons sur cette dernière question, nous sommes arrivés à un point qui nous permet d'envisager l'intérêt que présente en viticulture l'emploi des arsénicaux solubles contre certaines maladies ou accidents.

Quoi qu'il en soit, les résultats obtenus dans le vignoble de M. Albert confirment les conclusions de notre précédente étude sur les causes du dépérissement dans le vignoble, à savoir : « Avant de songer à arracher les vignes qui dépérissent, puis de procéder à une nouvelle plantation, avant de recourir, au

petit bonheur, aux engrais, il faut d'abord connaître la cause ou les causes de dépérissement et y remédier par des moyens appropriés et dans la mesure du possible. »

Nous remercierons, en terminant cette étude, M. Albert de sa collaboration et MM. Marchais et Biron de l'aide qu'ils nous ont apportée pour mener à bien ce travail.

L. Moreau et E. Vinet,

*Directeurs du Centre d'Expérimentation Viticole de l'Office régional agricole de l'Ouest.*

## SUR LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Deux articles concernant ces cépages, l'un de M. Salomon de Thomery et l'autre de M. Labergerie, me suggèrent des réflexions que j'estime opportunes.

Je les présenterai donc sous la forme primaire qui m'est seule accessible, mais avec la conscience toujours en alerte du praticien auquel 25 années d'études culturales confèrent, en la matière, quelque autorité.

A l'encontre de certains, M. Labergerie notamment, qui ne me semble guère avoir étudié à fond la question, je dis, j'affirme même, avec toutes preuves à l'appui, que dans les Hybrides qu'il décrie tant, il existe déjà des variétés capables de faire d'excellent vin. Et l'avenir n'est pas entamé, que je sache !...

Oui, d'excellent vin, et préféré, presque toujours, aux vins de plants indigènes locaux. Des références ne me manquent pas à ce sujet et elles sont à la disposition de M. Labergerie.

Je ne dore point la pilule, qu'on le sache bien, la recherche de la vérité ayant été l'objectif de toute ma vie et j'entends ne jamais y faillir.

Certes, il fut un temps où, vivant un peu d'enthousiasme, j'ai pu sacrifier à certain snobisme que dénoncent conjointement MM. Salomon et Labergerie, mais actuellement (et depuis plus d'un lustre), j'ai modifié ma ligne de conduite.

J'entends ne mettre en évidence — ce qui devrait être fait par tous les expérimentateurs — que les Hybrides possédant une valeur culturale réellement transcendante, qualité du vin comprise.

C'est dire que j'abonde dans le sens de M. Salomon quand il fustige, à juste titre du reste, ces pépiniéristes professionnels pressés qui n'attendent point la consécration du temps pour faire feu des « *meilleurs bois* », si je puis dire.

De la quintessence, dirai-je même, car ce ne sont que les meilleurs d'entre les meilleurs qui devraient être recommandés.

Oui, je sais bien, parce que, en ce cas, moi-même, il faut la plupart du temps se préoccuper de sa situation pécuniaire et faire face aux frais consécutifs à l'expérimentation, et vivre au surplus.

Toutefois, cela n'est pas complètement incompatible avec la sagesse que je préconise.

Car si tous procédaient ainsi, il ne circulerait qu'un nombre très limité d'espèces de véritable élite qui seraient les meilleurs propagandistes de la vigne nouvelle.

Le discrédit qui se manifeste — cas particuliers omis — provient uniquement de la grande insuffisance de sélection.

Et les professionnels auraient la certitude, en pratiquant bien celle-ci, de récupérer la somme de leurs efforts généraux par une vente stabilisée à des taux rémunérateurs.

Assurément, il n'y aurait rien de mieux que de voir les pouvoirs publics prendre en mains ces guides et les diriger vers les fins visées.

Nous n'en sommes pas encore là, à loin près, et il suffit de se pénétrer du ton impératif de M. Labergerie pour comprendre que cette action n'irait pas toute seule.

Allons donc ! Bâillonner le progrès, car il y a progrès indubitable !

De plus, l'avenir ne nous ménage-t-il point des mécomptes de plus en plus graves ?

Si les régions à vins fins voient primer leurs produits, c'est tout simplement parce qu'à côté de leurs qualités supérieures, leur rareté se manifeste de plus en plus. Les avatars de toute nature y contribuent avec un maximum toujours accru.

Tout autre est la situation des vignobles à vins ordinaires des régions du centre Nord et de l'Est.

La moyenne productive de ces vignobles diminue d'année en année et le moment n'est guère éloigné où leurs tenants concluront par l'abandon définitif.

Indépendamment du Péronospora dont la nocivité augmente continuellement même en années assez favorables, les vers de la grappe exercent des ravages inconnus à ce jour.

Pourquoi ? J'avouerai modestement que je ne puis l'expliquer scientifiquement, mais je suis bien près de penser que la vigne indigène tombe de plus en plus en dégénérescence et que sa décrépitude entraîne la réceptivité facile à tous les parasites.

Me trompé-je ? L'avenir nous l'apprendra. Mais, en tout cas, je demanderai à M. Labergerie qui signale la recrudescence de l'anthracnose due à la fragilité des Hybrides à cette affection — que je n'ai pas, en tout cas, remarquée dans mes plantations — comment il peut expliquer le fait de l'aggravation des vers lorsque les Hybrides y sont en général résistants ?

Dire aussi que les Hybrides sont très atteints du Mildiou en année humide est une erreur du même ordre que celles déjà remarquées.

Ici, où la propension à cette affection est très grande, il suffit de deux traitements légers — un seul même pour certains — pour faire récolte entière. Les Viniféras à côté, avec cinq ou six, sont en posture bien moins belle : capacité productive et qualité mêmes !

N'oublions pas qu'il s'agit toujours de cépages de véritable élite que j'ai propagés en grande culture, lorsque leurs mérites m'ont été dévoilés par l'expérience.

Catégoriquement j'affirme qu'il ne me serait plus possible de songer à être rémunéré de mes efforts si je ne possédais que de la vigne française greffée.

Mes voisins en font la triste expérience et n'hésitent plus à remplacer leurs cépages indigènes décrépis par de bons Hybrides. Par ceux dont l'habitat a réglé les fonctions et déterminé la véritable valeur culturale sans aucun conteste.

Evidemment, les gains, en l'espèce, sont rares, très rares même, et l'énumération de leur nombre provoquerait sûrement du scepticisme. L'essentiel est qu'ils existent. C'est suffisant pour s'inscrire en faux contre des allégations trop osées ou bien intéressées.

Au surplus, quand, par soif d'expériences toujours nouvelles, on constate les améliorations qualitatives liées au processus de l'Hybridation, la foi en l'œuvre à accomplir ne peut qu'être grandement consolidée.

Et elle apparaît alors comme un non-sens flagrant, une erreur économique de grand style, l'interdiction gouvernementale qui devient le dada constant de M. Labergerie. Ce ne sera pas, heureusement !

La loi Capus doit être bien suffisante à préserver les grands crus, et il deviendrait monstrueux de priver les régions secondaires de ressources économiques que la situation exigera de plus en plus.

M. Labergerie croit renouveler le coup de la massue en parlant de la défense d'introduction en Suisse.

Dans ce pays, il faut demander l'autorisation d'importation des Hybrides ; mais le Seibel 1000 est autorisé, qui ne constitue pas, à coup sûr, le summum de valeur parmi ces cépages. Il est surpassé assurément par d'autres.

Mais une chose que ne dit pas M. Labergerie est celle-ci : beaucoup de viticulteurs suisses se persuadent, en présence du flot des maladies et de leur impuissance à les combattre efficacement, qu'il leur faudra changer leur fusil d'épaule. On verra probablement ce qui s'est passé en Alsace, où la prohibition régna pendant fort longtemps : cette région est la plus hospitalière pour les Hybrides choisis mais de façon oblique.

Au cours de l'année 1926, j'ai eu la visite précisément de viticulteurs suisses. Ils ont été agréablement surpris par les résultats que j'ai obtenus des bons Hybrides en une année aussi parcimonieuse.

Et les vins donc ! Ils les ont trouvés supérieurs à ceux qu'ils récoltent avec leurs plants indigènes.

On ne peut pas dire que ces gens-là avaient le « *palais* » habitué aux vins hybrides. C'était la première fois qu'ils en goûtaient !

Et la fameuse légende de la non conservation ! Cela me fait bien rire !

Alors que j'ai vu des vins de Gamay se casser, les vins de mes bons Hybrides se maintenaient impeccables de toutes façons. Il faudra que M. Labergerie se contente de nous parler des vins d'Hybride Franc ou de Terras et peut-être de certains autres de pacotille pour consolider sa version.

Autrement c'est faux, archi-faux !

Et dans le domaine de la seule pratique, sans aucune forfanterie, je l'attends de pied ferme.

G. Honnet.

## UN NOUVEL EXTRACTEUR D'HUILE POUR PEPINS DE RAISINS

Les lecteurs de la *Revue* ont été mis au courant des progrès réalisés dans l'extraction de l'huile des pépins de raisins, par les articles de MM. Bonnet, Carrière et Aumeras, Astruc, entre autres.

Après triage, séchage et broyage, on épuise les graines de la matière grasse qu'elles contiennent au moyen de solvants volatifs usuels, tels que l'essence de pétrole ou le trichloréthylène.

Les appareils décrits dans ces études sont des appareils du type fixe, analogues à ceux employés depuis très longtemps, par exemple, pour deshuiler les grignons d'olives.

Un appareil nouveau vient d'être mis au point qui semble présenter des avantages notables sur les extracteurs précédemment connus ; déjà les huiliers reconnaissent ses mérites pour le traitement des graines oléagineuses ou de leurs tourteaux.

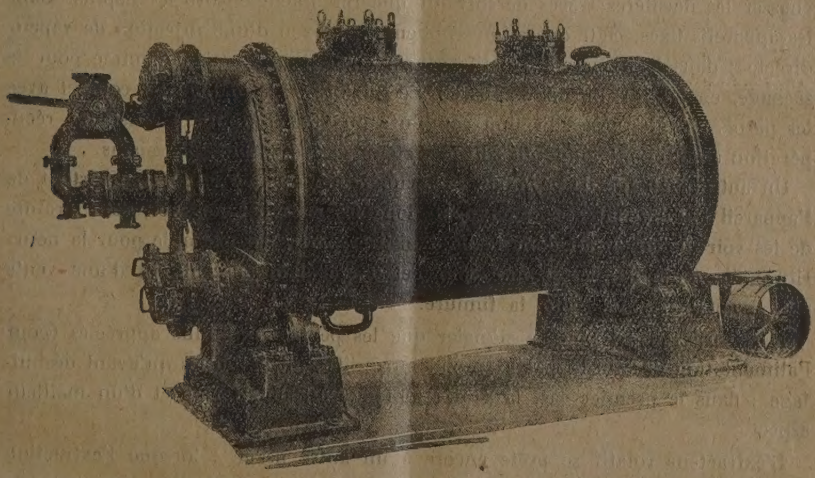

Fig. 5.002. — Nouvel extracteur pour graines et fruits oléagineux.

Dans ce nouvel appareillage, les pépins soumis à l'action du dissolvant sont contenus, non dans un appareil fixe, mais dans une sorte d'autoclave horizontal qui peut être soumis à un mouvement de rotation autour de son axe, les distributeurs appropriés permettent l'entrée et la sortie des solvants ou des vapeurs de solvants pendant la rotation même de l'appareil.

Le chargement et le déchargement des pépins de raisins s'effectuent automatiquement, ce qui n'est pas un mince avantage. Pour décharger l'extracteur, en effet, il suffit d'ouvrir la porte de chargement et de faire tourner l'appareil pendant une ou deux minutes. Les pépins se vident d'eux-mêmes dans un trémie placée sous l'extracteur.

On sait que les pépins, qui contiennent habituellement 40 pour cent d'eau environ, doivent être séchés avant d'être soumis à l'action des solvants, sinon la dissolution de l'huile s'effectue dans de mauvaises conditions.

Le séchage a été obtenu jusqu'ici à l'aide d'appareils dont le fonctionnement n'est pas à l'abri de tout souci. Une nouvelle amélioration est assurée avec les nouveaux extracteurs rotatifs. On peut opérer le séchage dans l'extracteur même, avant de commencer l'introduction des solvants. Pour cela, l'extracteur est muni du dispositif de chauffage et d'un appareil à vide. Sous l'action de la rotation, la matière est brassée au contact des parois et des tubes chauffants, et se sèche rapidement, aidée en cela par le vide relatif que l'on maintient dans l'appareil. On supprime ainsi, notamment, l'encombrement des séchoirs habituels et des poussières qu'ils produisent.

L'économie de vapeur obtenue dans cette opération est de l'ordre de soixante pour cent environ.

Lorsque les lavages des pépins à l'aide de solvants sont terminés, il faut chasser les dernières traces de solvants que retiennent encore les pépins. Dans les appareils fixes, cette opération s'obtient au moyen d'une injection de vapeur directe ; dans les appareils rotatifs cette récupération s'obtient comme pour le séchage, en faisant tourner l'appareil, ce qui brasse la matière en contact avec les parois chaudes. Avec l'action combinée du vide, on obtient ainsi une récupération absolument *totale du solvant* retenu par les pépins de raisins.

Un autre avantage de ce mode de récupération est que les pépins sortent de l'appareil absolument secs ; on peut donc les ensacher aussitôt, sans crainte de les voir moisir. Il est donc facile d'en tirer parti, par exemple pour la nourriture des animaux, les pépins pour cet usage étant susceptibles d'une vente plus avantageuse que pour la fumure.

A ce sujet, il est bon de signaler que les pépins sont plus appréciés (pour l'alimentation des porcs, par exemple) lorsqu'ils sont déshuilés qu'avant déshuilage ; dans le premier cas, la graisse obtenue est plus ferme et d'un meilleur aspect.

L'extracteur rotatif se prête encore à un autre usage : lorsque l'extraction de l'huile contenue dans les pépins est terminée, il est facile, sans sortir la matière de l'extracteur, de la soumettre à l'action de l'eau bouillante qui dissout un certain nombre de *tanins* ; ceux-ci peuvent être récupérés par évaporation et avantageusement vendus comme tanins œnologiques ; la matière résiduelle, après séchage dans l'extracteur même, constitue un aliment pour les bestiaux, d'autant plus recherché, qu'il contient moins de tanin et d'huile.

Dans les installations faites avec ce nouvel extracteur rotatif, les solvants chargés d'huile qui en sortent sont distillés dans des appareils également nouveaux,

dont le fonctionnement est continu et automatique et qui donnent des huiles absolument exemptes de solvants.

Ainsi, de mois en mois pourrait-on dire, se perfectionne l'outillage de la nouvelle industrie des pépins de raisins.

P. Marsais,
*Ingénieur Agronome.*

---

# ACTUALITÉS

Situation du marché des vins (Palef). — La Foire aux vins de Tours (Auguste Chauvigné). — Les vins de 1926 (L. Mathieu). — Le mirage des valeurs « cochons » (M. C.). — L'opinion d'Eugène Turpin sur les bondes aseptiques de sécurité (Eug. Turpin). — Concours pour la nomination de deux conseillers agricoles (professeurs d'agriculture) à la Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation de la Tunisie. — Cours d'œnotechnie. — Bibliographie.

**Situation du marché des vins.** — La marche ascendante des cours des vins ne se ralentit pas. Les prix, dans le Midi, ont franchi nettement le taux de 200 fr. ; des ventes se sont effectuées de 205 à 215 fr. sans qu'il fût tenu compte du degré ; il est vrai que les vins de moins de 8°5 n'existent plus à la propriété. Il est non moins vrai que le commerce a en mains les 80 à 90 % de la production des vins communs, et même celle des grands ordinaires ; seuls les viticulteurs producteurs de vins fins, à cause de la qualité exceptionnelle des 1926, sont-ils encore détenteurs, en partie, de produits de qualité qui, à cause de leur faible production, ne peuvent qu'acquérir des plus-values.

Et la consommation, malgré les prédictions pessimistes et le chômage, ne chôme pas ; les prochaines statistiques de consommation le prouveront. D'ailleurs les journaux du commerce, qui sont toujours à la baisse, orientent, depuis quelques semaines, leurs prévisions vers une hausse continue ; cela se comprend puisque le milieu commercial détient la plus grosse partie de la production. Et le commerce de spéculation sera encore un des plus gros bénéficiaires des hauts cours des vins de cette année. Ceux-ci s'orientent vers 25 fr. le degré et combien nombreux les achats faits par les négociants au cours du début de la campagne de 10 à 13 fr. le degré ! Les viticulteurs auront moins qu'eux la pléthore d'or dans leur porte-monnaie et ils ne comprennent pas, avec raison, que l'on ait pu affirmer si légèrement leur enrichissement excessif.

Les grandes firmes de consommation ont pu, dans les grands centres, maintenir encore les prix de détail des vins aux environs de 3 fr. la bouteille (Saint-Galmier) et même à 2 fr. 60 et 2 fr. 80, par suite de leur approvisionnement du début de la campagne d'achats et cela a permis à certaines d'entre elles, tout en faisant bénéfices, d'attirer la clientèle pour les autres produits. Nous en connaissons qui sont à bout de leurs stocks qu'elles croyaient cependant suffisants pour toute la campagne ! Leurs prévisions ont été dépassées et si l'élan de la consommation ne se modère pas, dans quelques mois elles ne pour-

ront plus satisfaire aux besoins de la consommation ; elles se demandent à quels prix elles devront se réapprovisionner, d'autant que les sondages faits par leurs courtiers leur ont confirmé l'épuisement des caves à vendre.

Et la disparition prochaine de tous les vins à la propriété incite le grand commerce à penser déjà à la campagne des vins de 1927, car production de 1926 et stocks seront absorbés avant le début de cette campagne. Des offres d'achat sur souches, pour les 1927, ont été faites, en Algérie aux prix de 11 à 13 fr. le degré, dans le Midi de la France à ceux de 14 et 15 fr. le degré. Et les viticulteurs résistent à ces demandes qui ne sont pas acceptées.

Certes, il eût mieux valu, pour le commerce, une récolte moyenne en 1926, permettant de maintenir la consommation dans la voie progressive de 1925-1926, mais devant le fait d'une récolte déficitaire et les besoins actuels de cette consommation, les hauts cours se justifient, d'autant que la hausse du franc et la situation économique ne peuvent exercer aucune action sur les cours du vin, la demande étant supérieure à l'offre. Le *vide* produit l'effet contraire du *trop plein*, et de celui-ci les viticulteurs ont trop souvent pâti, et cette année encore, à cause de l'énorme déficit de leur production, et malgré les hauts cours, dont bien peu d'entre eux profiteront, ce ne sera pas encore la prospérité dorée. Les événements commerciaux, que nous suivrons dans cette *Revue*, confirmeront cette vérité.

PALEF.

## La Foire aux vins de Tours

L'ouverture de la foire aux vins de Tours a eu lieu samedi 29 janvier, à 10 heures, dans le vaste vestibule de l'Hôtel de Ville de Tours, spécialement aménagé, et a réuni de nombreuses personnalités viticoles et officielles au milieu d'un concours considérable de la population vigneronne de toutes les régions viticoles de la Touraine.

Sous la présidence autorisée de M. Germain, président de l'Union Vinicole d'Indre-et-Loire et président du Conseil général, se sont réunis MM. les parlementaires du département, parmi lesquels M. le sénateur René Besnard, ambassadeur de France à Rome; M. Remyon, préfet; M. le général Serrigny, commandant en chef le IX$^{e}$ Corps d'armée ; M. Morin, député-maire de Tours ; M. Jules Gautier, Conseiller d'Etat, président de la C. N. A. A. ; M. Faguet, président du Tribunal civil; M. Mirault, président de la Chambre de Commerce ; M. Lemarié, président du Tribunal de Commerce, etc., etc...

A l'ouverture, M. Germain, dans un discours très applaudi, a abordé les questions d'actualité et déclaré que le mouvement d'union et de solidarité professionnelle développé dans le Centre par les diverses Fédérations doit être soutenu si les viticulteurs veulent enfin assurer la défense des intérêts agricoles et viticoles.

Enfin, M. Morin, maire de Tours, a souhaité la bienvenue à tous les assistants et a affirmé les vives sympathies de la municipalité pour les viticulteurs dont la rude tâche est également profitable à la population citadine.

Le cortège se forma ensuite et se massa devant les expositions d'un nombre

imposant de viticulteurs qui avaient garni leurs gradins de bouteilles représentant toutes les espérances des dernières récoltes.

Beaucoup craignaient que la dégustation des vins de la récolte de 1926, précédée d'une réputation douteuse en raison des intempéries et des maladies qui l'ont assaillie pendant près d'une année, ne réservât des déceptions aux gourmets.

Ceux-ci ont pu revenir vite de cette impression quelque peu redoutable et on peut dire que, tout compte tenu des proportions, des surprises leur ont été réservées.

Dans la catégorie des vins rouges, l'avis dominant a été pour reconnaître que l'ensemble est satisfaisant tant pour le degré alcoolique que pour l'enveloppe fournie par une robe qui souvent ne manque pas de velouté ni de parfums très caractérisés.

Les vins courants, dits de commerce, offrent les ressources nécessaires à leur destination, il ne leur manque que l'abondance pour permettre des transactions importantes ; celles-ci ont été forcément fort réduites et tout le monde l'a regretté. Les cours ont varié, en s'appuyant surtout sur des marchés antérieurs, entre 300 fr. et 500 fr. la barrique de 250 litres selon degré de 7 à 9 et qualité.

Mais il en a été autrement pour les crus classés et renommés. Bien que les quantités soient vraiment désolantes, comme toujours il s'est trouvé des favorisés, ou aussi, peut-être, des propriétaires plus avisés, qui ont eu une meilleure part et une qualité remarquable. Les prix faits pour les beaux vins du Cher, Saint-Avertin, Joué et similaires, variaient de 500 à 800 fr. les 250 litres. Les prétentions s'élevaient de 1.000 à 2.000 fr. la pièce de 220 litres pour les Chinon et les Bourgueil supérieurs.

Quant à la région viticole blanche, les efforts de vinification raisonnée et scientifique ont donné à quelques-uns des résultats vraiment très appréciables. Il est des propriétaires qui ont trouvé moyen de bonifier considérablement leurs vins blancs, de leur donner du corps ou de la souplesse et il nous a été donné de goûter même des vins très moelleux, dignes d'une nature plus généreuse.

Les vins courants et ordinaires ont été proposés de 600 fr. à 800 fr. les 250 litres ; les beaux Azay-le-Rideau, les Montlouis et les Saint-Martin-le-Beau, de 800 à 1.000 fr., ainsi que de certains Vouvray ordinaires. Mais les grands crus, et en particulier cette dernière Côte renommée, ont produit des vins dont on a demandé de 1.000 à 2.000 fr. la barrique de 250 litres.

Après cette dégustation, qui dura encore pendant toute la journée du dimanche 30 janvier, un banquet de plus de 300 couverts réunit, dans une chaude confraternité, les viticulteurs qui tous les ans se donnent rendez-vous en cette occasion pour entendre les sages conseils des éloquents discours et fêter le vin de Touraine.

AUGUSTE CHAUVIGNÉ

## Les vins de 1926

Les conditions climatériques de l'année peu favorables à la quantité ont au contraire donné en fin de saison une maturation parfaite, d'où dans la plupart des vignobles une constitution se rapprochant de la perfection, à la fois

corsée par les doses élevées de ses éléments principaux, alcool, acidité et extrait, et équilibrée par leurs proportions relatives, sans dominance ni faiblesse de l'un d'eux. La couleur est en général telle que nombre de vins de consommation courante peuvent se passer du secours des coupages teinturiers ; elle est surtout remarquable dans les vins fins qui ont été décuvés au maximum de coloration et dont la fermentation s'est achevée à basse température et en l'absence des râfles a de plus donné des bouquets fins et développés ; ces deux pratiques que nous avons préconisées depuis nos expériences de 1908 ont donné des résultats très intéressants cette année.

Il y a bien quelques vins à excès de fer, en particulier parmi les blancs des régions chaudes, mais il suffit en général d'un relèvement de l'acidité pour éviter les tendances à la casse ferrique.

La richesse en crème de tartre avec peu d'acides fixes libres a pu être une cause assez fréquente d'abondantes cristallisations dans les vins exposés au froid, c'est là un accident beaucoup plus fréquent que sur les vins de 1925 en général plus verts.

Les acidités élevées ont été une garantie contre les multiplications bactériennes en cuve ; cependant il se rencontre quelques vins ayant conservé, avec un résidu de sucre, une pointe de fermentation qui malgré les froids de l'hiver n'est pas toujours exclusivement due au ferment alcoolique. A noter une conséquence de ces fermentations alcooliques ranimées par les voyages, la fréquence à la réception de la légère supériorité de degrés d'alcool sur le degré annoncé au moment de leur achat. Ces vins-là sont à surveiller, car ceux qui n'auront pas été clarifiés et bien séparés de leurs lies pendant l'hiver risquent de constituer un milieu favorable aux bactéries au retour de la belle saison.

Ce sera d'ailleurs un bien pour les vins un peu verts de quelques régions si les bactéries ne font que diminuer l'acidité fixe sans accroissement de l'acidité volatile, mais il est à craindre pour les vins à faible acidité fixe même ne présentant plus que quelques décigrammes de sucres fermentescibles, que ceux-ci aient entretenu la vitalité des bactéries de tourne en les adaptant au milieu, même pour les vins très corsés en alcool.

Aussi la précaution est prudente de se renseigner sur l'état de santé d'un vin avant le retour de la saison chaude ; les dosages des sucres fermentescibles, des acidités fixes et volatiles, complétés par un examen microscopique d'une goutte de lie avant soutirage permet de porter un diagnostic très sûr et aussi un pronostic sur la conservation du vin suivant sa destination.

Ces observations ne s'appliquent qu'à des cas particuliers, car en général les vins de 1926 sont remarquables par leurs qualités et on peut sans crainte prévoir que le plus grand nombre des vins de cru porteront avec honneur le millésime 1926.

L. Mathieu,
*Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.*

**Le mirage des valeurs « cochons ».** — Les troubles monétaires de notre époque ont produit les effets qu'ils produisent depuis toujours, en particulier une spéculation effrénée. Le mirage de la richesse envahit tout citoyen qui se respecte et, comme le dit notre bon Lafontaine (qui est à notre époque un guide ignoré et pourtant remarquable), chacun prend le « Pirée pour un homme ». Des sociétés agricoles ont sollicité les capitalistes de prendre part à l'élevage du cochon, car il est évident que les agriculteurs font des bénéfices mirobolants sans se donner le moindre mal (fama dixit). Nous pensons bien que d'ici peu chaque capitaliste possédera quelque part dans une ferme, un lapin ou une poule à la prospérité desquels il s'intéressera tout particulièrement et dont il demandera des nouvelles le matin à son réveil. Mais ne risquera-t-il pas à cette heure matinale de se trouver en rapport non pas avec la société agricole, mais avec le... le juge d'instruction qui aimablement l'informera que son cochon s'est transformé en canard et a disparu dans les immensités du ciel. M. Caziot a pourtant donné plusieurs fois de sérieuses études sur ce sujet et des préci-

sions intéressantes. Mais comme Cassandre, il est peu écouté, du moins du grand public. Il y revient de nouveau avec une insistance dont nous devons lui savoir gré (1), et il rappelle les nombreuses déconfitures de sociétés agricoles dans différentes régions françaises. Il rappelle que le 24 mars, à l'école des Sciences politiques, il prononçait ces paroles : « On parle souvent du développement du machinisme et de l'industrialisation de l'agriculture. Ce ne sont que des mots derrière lesquels on place beaucoup de sottises et quelquefois certaines entreprises véreuses. Les bénéfices agricoles sont trop minimes pour couvrir les frais généraux de ces Sociétés (agricoles). L'industrialisation de l'agriculture, cela a consisté jusqu'ici dans la volatilisation des capitaux des actionnaires qui se sont intéressés à ces sortes d'affaires. » De telles paroles dans la bouche d'un homme aussi averti devraient pulvériser une fois pour toutes ces chimères. Les méthodes de l'agriculture lui sont propres et les conditions du travail sont spéciales. Enfin, comme le dit cet auteur, « il faudrait que les Sociétés puissent réaliser des bénéfices, que les prix des denrées agricoles soient doublés ». On ne se rend pas compte dans le public des conditions dans lesquelles l'agriculteur travaille. Il faut souhaiter que ces déconfitures récentes découragent les spéculateurs forcenés qui s'imaginent que l'on peut vivre à l'aide d'expédients de cette nature et que, d'autre part, l'agriculteur est un rentier qui se borne à regarder d'un œil attendri son bétail dans les prés et ses volailles dans la basse-cour. — M. C.

**L'opinion d'Eugène Turpin sur les bondes aseptiques de sécurité.** — Le grand Français qui vient de disparaître a collaboré, le sait-on, à la mise au point de ces engins pacifiques, les bondes aseptiques de sécurité, dont l'emploi sur les wagons-réservoirs, sur les cuves et les fûts se généralise de jour en jour. Voici l'opinion qu'il émettait, en 1923, sur ces appareils utiles au négociant en vins et au viticulteur. Il écrivait à l'inventeur :

« Vous me demandez mon avis sur la « *Bonde de Sécurité* » que vous avez inventée et appliquée à la deshydratation de l'air, pour la fermeture des récipients à alcool absolu.

« Je trouve que votre appareil est très bien compris et se présente fort bien.

« L'emploi de la chaux vive, pour absorber l'humidité de l'air, est ce qui me paraît le plus simple et le plus pratique, et le plus facile à se procurer partout à bas prix.

« Le chlorure de calcium et les corps avides d'eau sont déliquescents, ils formeraient et produiraient un sirop et un gâchis qui pourraient obstruer les orifices ou couler dans les liquides à protéger. La chaux en se délitant reste pulvérulente, ce qui est, à mon avis, un grand avantage à tous les points de vue.

« Elle foisonne, mais ne coule pas en un liquide plus ou moins épais.

« J'ai la conviction que cet appareil aura un plein succès lorsqu'il sera suffisamment connu, compris et apprécié.

« Il en est de même de vos procédés de stérilisation et de conservation des liquides fermentés : vins, cidres, bières, etc., pendant le magasinage, le transport et le soutirage. »

...« Je vous dirai :

1° Qu'il est complètement impossible que le coton prenne feu au contact de la chaux vive par le passage de l'air humide à travers le coton. La chaleur dégagée est trop faible pour produire l'incandescence.

L'emploi de la mousse, de l'amiante et de la laine ou de la soie (déchets) pourrait contenter les personnes refusant le coton.

Avec les corps gras ou les essences, ce n'est pas la même chose ; au contact d'un vif courant d'air, il y a oxydation et une combustion spontanée peut se produire, mais dans des cas tout à fait exceptionnels.

2° De tous les stérilisants, le plus pratique et le plus efficace est l'acide sulfu-

(1) *Journée Industrielle*, 6 oct. 1926.

reux. L'expérience a appris qu'il suffit de 0 gr. 25 à 30 centigrammes d'acide sulfureux par litre de moût, pour le rendre « muet ». C'est, par l'emploi du métabisulfite de potasse ou de soude, 5 kgs pour 100 hectolitres de moût. L'acide sulfureux qui se dégage doit, dans vos bondes, arrêter la fermentation.

Je crois donc que vous êtes dans la bonne voie. — Eug. Turpin. »

**Concours pour la nomination de deux conseillers agricoles (professeurs d'agriculture) à la Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation de la Tunisie.** — Un concours pour la nomination de deux conseillers agricoles (professeurs d'agriculture) en Tunisie sera ouvert le 28 mars 1927. Les épreuves écrites auront lieu à Paris (Office du Protectorat Français en Tunisie, Galerie d'Orléans, Palais-Royal) et à Tunis (Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation). Les épreuves orales et pratiques auront lieu à Tunis le 25 avril 1927. Les conditions de ce concours fixées par arrêté seront adressées aux candidats qui en feront la demande à la Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation à Tunis (Traitement 11.000 à 16.500, non compris la majoration tunisienne du tiers, l'indemnité pour charge de famille et l'indemnité provisoire égale à 12 % du traitement net).

**Cours d'œnotechnie.** — Les inscriptions aux Cours par Correspondance de M. le Professeur L. Mathieu sont reprises à partir du 1er février pour les 10 leçons sur le « vin fait » dont le nouveau tirage est terminé, leçons faisant suite à la série « vinification » toujours en distribution.

Un tarif spécial de faveur est consenti pour les inscriptions des fonctionnaires de l'Enseignement et des Groupes transmises par les Associations agricoles.

Notices et programmes sont envoyés sur demande, accompagnée d'un timbre, adressée à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

## Bibliographie

*Agenda aide-mémoire agricole* pour 1927, par G. Wery, directeur de l'Institut national agronomique. 1 volume in-18 de 432 pages, franco : 11 fr.; relié format portefeuille en maroquin, franco : 22 fr. (Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, à Paris.)

L'agriculteur moderne a sans cesse besoin de renseignements qui se traduisent par des chiffres dont les colonnes longues et ardues ne peuvent s'enregistrer dans son cerveau. Aussi lui faut-il un aide-mémoire qui puisse lui apporter instantanément ce qu'il réclame. Ce Manuel doit être présenté sous une forme particulière, celle de l'Agenda de poche. C'est peut-être sur son champ même que le cultivateur en aura subitement besoin. C'est ce qu'a bien compris M. G. Wery. Son *Agenda aide-mémoire* est une œuvre de fine précision scientifique et de solide pratique culturale.

On trouvera dans l'*Aide-mémoire* de M. Wery des tableaux pour la composition des produits agricoles et des engrais, pour les semailles et rendements des plantes cultivées, la création des prairies, la détermination de l'âge des animaux, de très importantes tables pour le rationnement des animaux domestiques, l'hygiène et le traitement des maladies du bétail, la laiterie et la basse-cour, la législation rurale, les construction agricoles, enfin une étude très pratique des tarifs de transport applicables aux produits agricoles. — A la suite viennent des Tableaux de comptabilité pour les assolements, les engrais, les ensemencements, les récoltes, l'état du bétail, le contrôle des produits, les achats, les ventes et les salaires. C'est une heureuse innovation qui n'existait pas jusqu'alors dans les agendas de poche. Bref, c'est une œuvre fort bien conçue et les services qu'elle rendra à ceux qui la consulteront lui assureront certainement une place unique au-dessus de toutes les publications de ce genre.

L'édition de 1927 comprend la mise à jour des renseignements administratifs.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 20 à 2 fr. 90 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 515 à 575 francs ; Vins blancs de 8 à 10 , de 575 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 560 à 580 fr., vin blanc dit de comptoir, 630 fr., Bordeaux rouge vieux 780 fr., Bordeaux blanc vieux 830 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 560 francs. Vins blancs de Blois, 530 à 540 francs la pièce nue.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

*Vins d'Anjou :* Vins rougets, 500 fr. à 650 fr. Rouges, 500 fr. à 800 fr.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 16 fr. » à 19 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. à » fr. » le degré. Vin rosé 16 fr. à 17 fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (7 février 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 9°, de 195 à 200 francs ; de 9 à 10°, de 200 fr. à 210 fr. le degré. Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 210 fr. à 225 fr., rosé paillet. gris, de » fr. à » fr. le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 1.090 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, à 620 francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré.

*Montpellier (25 janvier).* — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 190 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de 1.040 francs à 1.050 francs. Eau-de-vie de marc à 52°, 600 fr. à 610 francs.

*Béziers (4 février).* — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8 5 à 11°, de 200 fr. à 210 fr. ; vins rosés, de 9 à 10°, de 195 à 200 fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 5 à 10° 200 fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, 1.015 fr. à 1.020 fr. Eau-de-vie de marc, de 615 à 620 francs. Pas d'affaires.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 6 février 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 210 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

*Carcassonne (29 janvier).* — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°, de 195 à 205 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de 1.050 fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de 600 à 605 francs l'hectolitre.

*Perpignan (5 février).* — Vins nouveaux de 8°5 à 12°, de 200 fr. à 215 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires.

*Vins d'Alsace :* Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 220 à 260 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 340 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 165 fr. 00 à 189 fr. 00; orges, 121 fr. à 127 fr., escourgeons 121 fr. à 123 fr.; maïs, 105 à 110 fr.; seigle, 130 à 140 fr.; sarrasin, 153 fr. à 1 6 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 9 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 142 fr. 61. — Buenos-Ayres, 118 fr. 60. — Chicago, 133 fr. 23. — Sons, 63 fr. à 100 fr.

**Pommes de terre.** — Les 100 kg, Hollande, de 1 0 à 130 fr.; jaune commune, de 88 à 92 fr; Saucisse rouge, de 10 à 115 fr.; Rosa, 130 fr. à 14 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 12 à 145 francs; paille d'avoine, de 125 à 14 fr. paille de seigle, 125 à 145 fr.; luzerne, 380 à 400 fr.; foin, 3 5 à 3 5 fr.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille); d'arachide ruflsque extra-blanc, 134 fr. (Marseille); palmistes 109 fr. 00); de coprah, 121 francs.

**Esprits et sucres.** — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 400 kgr., 299 fr. 50 à 303 fr. 0 .

**Bétail** La Vill tte le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 0 à 12 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 50 à 17 fr. 00. — Moutons, 6 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 50 à 13 fr. 50.

**Crème de tartre** 700 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 93 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 52 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 1 / à £ 00 00/ les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 260 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphates* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 50 fr. 00 — Os dissous (2 % d azote, 10 % d'acide phosphorique), 60 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

**Sulfate de cuivre,** de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre** sublimé pur, 145 à 150 fr. — **Soufre trituré,** 125 à 130 fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 280 à 420 fr. le cent. — Pommes communes, de 150 à 350 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 40 fr le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 400 à 700 francs. — Ail, 150 à 250 francs les 100 kilos. — Champignons 8 50 à 1.680 fr. — Épinards, 250 à 4 0 fr. les 100 kg. — Escaroles, 100 à 200 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 500 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 500 à 1.800 fr. — Poireaux, 230 à 350 francs les 100 bottes. — Oignons, 100 à 130 francs les 100 bottes — Poires choix, 500 à 1 400 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, de 150 à 300 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 30 janvier au samedi 5 février 1927

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PARIS | | | | | TOULOUSE | |
| Dimanche. | 7 » | 1 » | 4 » | 3 | 30 | 13 » | » | » » | » |
| Lundi | 7 » | 0 » | 5. 5 | 11 | 31 | 16 » | 0 » | 8 » | » |
| Mardi | 6 » | 2 » | 4 » | 4 | 1 | 7 » | 1 » | 4 » | 2 |
| Mercredi | 8 » | 5 » | 6. 5 | » | 2 | 14 » | — 1 » | 6. 5 | 0.4 |
| Jeudi | 9 » | — 1 » | 4 » | 1 | 3 | 11 » | 3 » | 7 » | 31 |
| Vendredi | » » | » » | » » | » | 4 | » » | » » | » » | » |
| Samedi | 4 » | 3 » | 3. 5 | 0.6 | 5 | 12 » | 1 » | 6. 5 | » |
| | | STRASBOURG | | | | | NIMES | | |
| Dimanche. | 10 » | 1 » | 5. 5 | » | 30 | 12 » | 4 » | 8 » | 2 |
| Lundi | 8 » | 1 » | 4. 5 | 6 | 31 | 12 » | » » | » » | » |
| Mardi | 8 » | 1 » | 4. 5 | 3 | 1 | 2 » | 0 » | 6 » | 7 |
| Mercredi | 7 » | 2 » | 4. 5 | » | 2 | 12 » | — 1 » | 5. 5 | 23 |
| Jeudi | 12 » | 0 » | 6 » | 5 | 3 | 10 » | 3 » | 7. 5 | 17 |
| Vendredi | » » | » » | » » | » | 4 | » » | » » | » » | » |
| Samedi | 6 » | 0 » | 3 » | » | 5 | » » | 0 » | » » | » |
| | | LYON | | | | | BORDEAUX | | |
| Dimanche | 11 » | 1 » | 6 » | 6 | 30 | 9 » | 1 » | 5 » | 11 |
| Lundi | 10 » | 2 » | 6 » | » | 31 | 13 » | 5 » | 9 » | 4 |
| Mardi | 9 » | 3 » | 6 » | 1 | 1 | » » | 3 » | » » | 3 |
| Mercredi | 10 » | — 2 » | 4 » | » | 2 | 12 » | » » | » » | » |
| Jeudi | 10 » | 0 » | 5 » | » | 3 | 9 » | 1 » | 5 » | 15 |
| Vendredi | » » | » » | » » | » | 4 | » » | » » | » » | » |
| Samedi | 7 » | — 4 » | 1. 5 | » | 5 | 6 » | — 4 » | 1 » | » |
| | | MARSEILLE | | | | | NANTES | | |
| Dimanche | 13 » | 1 » | 7 » | 9.4 | 30 | 9 » | 4 » | 6. 5 | 11 |
| Lundi | 11 » | 1 » | 6 » | 5 | 31 | 9 » | 2 » | 5. 5 | 22 |
| Mardi | » » | 0 » | » » | » | 1 | 9 » | 3 » | 6 » | 7 |
| Mercredi | » » | — 1 » | » » | » | 2 | 11 » | 7 » | 9 » | 2 |
| Jeudi | 14 » | 0 » | 7 » | 1 | 3 | 8 » | » » | » » | » |
| Vendredi | » » | » » | » » | » | 4 | » » | » » | » » | » |
| Samedi | 6 » | — 3 » | 1. 5 | » | 5 | 6 » | 3 » | 4. 5 | » |

*Le Gérant :* P. Nevru.

PARIS. — IMP. G. D'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE CASSETTE.